



Sammanträdestid:

2019-08-20 kl. 09.00-12.00

Lokal:

KF-salen

Ledamöter:

Emma Nohrén, KS (MP) ordf.
Joachim Isenheim, HSNN (MP) v. ordf.
Ulf Hanstål, SBN (M) § 13-14
Ronny Hammargren, SON (LP)
Lars Björnelid, SBN (L)
Jeanette Janson, UBN (LP)
Ronald Rombrant, KS (LP)


Tjänstepersoner:

Leif Schöndell, kommundirektör
Per Garenius, samhällsbyggnadschef
Lennart Olsson, utbildningschef
Michael Johansson, avdelningschef avdelning hållbar
utveckling
Sanna Lannesjö, integrationsstrateg
Anna Nyman Holgersson, folkhälsostrateg
Ing-Marie Tjulander, kvalitetschef

Paragrafer:

13-17

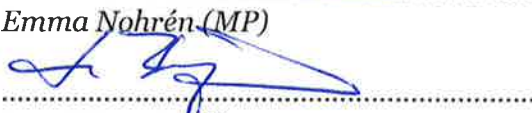
Sekreterare:


.....
Anna Nyman Holgersson

Ordförande:


.....
Emma Nohrén (MP)

Justerare:


.....
Lars Björnelid (L)

§ 13**KOST**

Presentation av Jenny Clasborn, avdelningschef för nya avdelningen service under samhällsbyggnadsförvaltningen. Jenny informerar om den nya organisationen och om kost. PPT bifogas protokollet.

Beslutsunderlag

Rådet för folkhälsa och social hållbarhets beslut

Rådet tar del av informationen.

Beslutet skickas till

Justerare:**Utdragsbestyrkande:**

§ 14**RANKING SOCIAL HÅLLBARHET**

Rådet får en kort genomgång och sammanfattning av de indikatorer som står bakom rankingen.

Gruppdialog kring främjande, förebyggande och åtgärdande arbete i Lysekils kommun med koppling till rankingen.

Beslutsunderlag
---**Rådet för folkhälsa och social hållbarhets beslut**
---**Beslutet skickas till**
---Justerare: 

Utdragsbestyrkande:

§ 15**PRIORITERING INFÖR BUDGET 2020**

Presentation av förslag på områden inför prioritering av budget 2020. Områdena nedan är framtagna utifrån kommunens övergripande utvecklingsområden och budget 2020 samt Norra Hälso- och sjukvårdsnämndens mål och inriktning 2020 – 2022. Kontinuerlig dialog förs även med verksamheter.

Dialog kommer föras med förvaltningarna under hösten förslagsvis med fokus på följande områden:

- Barn och unga (föräldraskapsstöd, ungas inflytande och barnkonventionen)
- Ung-vux-uppdraget – utredning samt förslag på fortsättning
- Trygghetsarbetet - fokus på drogvanor och drogförebyggande

Utöver detta föreslår beredningen också att medel ska avsättas för att stärka kunskapen generellt i vår organisation kring folkhälsa- och social hållbarhet.


Beslutsunderlag

Muntlig presentation

Rådet för folkhälsa och social hållbarhets beslut

Rådet ställer sig bakom förslaget om att gå vidare med ovan nämnda områden inför budget 2020.

Beslutet skickas till

Justerare: 

Utdragsbestyrkande:

§ 16**INFORMATIONSPUNKTER**

Nästa sammanträde är fredag den 22 november 2019. Detta möte förlängs med anledning av utbildning med SKL/Dialouges. Preliminär tid 9 - 16 i kommunhuset, KF-salen.

Lysekils kommun har ansökt om och beviljats 560. 000 kr av Länsstyrelsen (§37 – medel) för utveckling av språkcafé. Svar inväntas på ytterligare en ansökan för att kunna anställa en flerspråkig så kallad språkvän för att stärka verksamheten ytterligare.

Temadag psykisk hälsa 10/10 Campus Väst. Aktiviteter för gymnasieelever samt utställning. Årskurs 7 - 9 genomför temadag under förmiddagen med föreläsning.

Utbildning suicidprevention 26/9+15/10 Campus Väst aula för personal från Lysekils kommun och Västra Götalandsregionen.

Utbildning i hedersrelaterat våld, förtryck och könsstämpning genomförs under hösten. Hälsokällan är utbildare. Utbildningen är en del i en nationell satsning för ökad kunskap i arbetet med frågorna.

Tema demokrati och mänskliga rättigheter på Rorkulten under hösten. Samhällsguiden arbetar med temat riktat till målgruppen asylsökande och nyanlända. Samverkan med externa föreläsare och organisationer (FN-föreningen i Sotenäs, Hälsokällan, Röda Korset mfl).

Resultat drogvaneundersökning kommer under oktober månad.

Seniormässa 7 november på Oscars.

HBTQ-ambassadörsutbildning genomförs vecka 44 med pengar som beviljats från Socialstyrelsen.

Justerare:



Utdragsbestyrkande:

§ 17

SAMMANTRÄDET AVSLUTAS

Ordförande tackar för mötet och avslutar sammanträdet.

Justerare: 

Utdragsbestyrkande:



LYSEKILS
KOMMUN

Avdelningen för Service

Presentation av kostverksamheten

Avdelningen är intäktsfinansierad (köp & sälj)
ansvarar för:

- Verksamheterna kost och städ – kärnuppdragen
- Uthyrning av Oscars
- Kommunens bilar
- Anställda 90 personer inkl. admin.
- Endast interna kunder och bolag förutom Oscars hyresgäster

Verksamhets idé

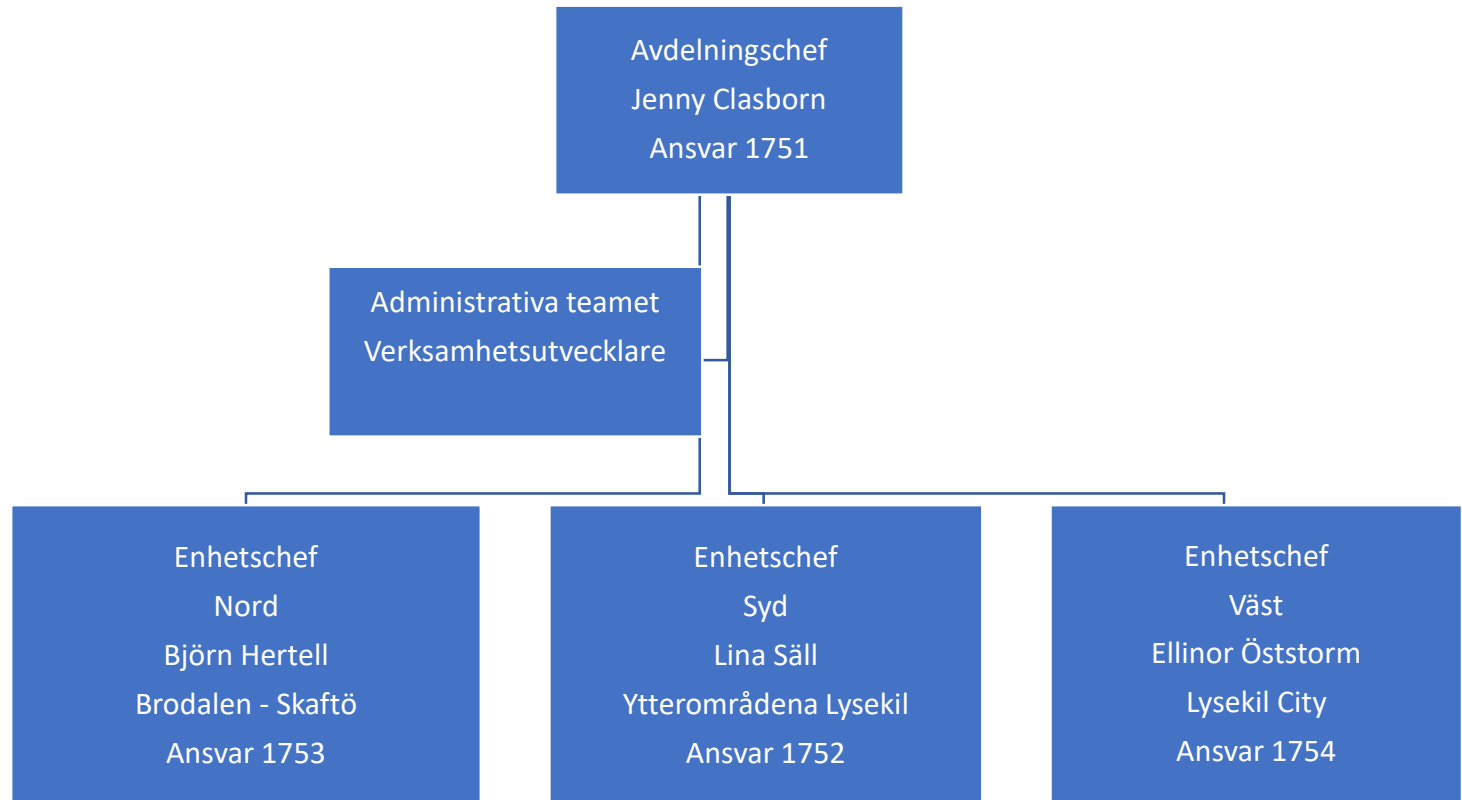
Avdelning för service verkar för god hygien, underhåll, säkerhet och trivsel.

Avdelningen serverar kommunens verksamheter med lokalvård samt måltider med en trygg leverans och god ekonomisk hushållning.

Hög kvalitet med bra råvaror, miljö godkända kemikalier och ett professionellt bemötande med en hög servicenivå är avdelningens fokus.

Verksamheten som beställer våra tjänster är vår kund och kundens behov står i centrum.

Organisation



Kostverksamheten

Driften:

- Antal kockar 23
- Antal ekonomibiträde 22

- Produktionskök 13 st
- Mottagningskök 8 st

Ca 4000 portioner levereras en vanlig dag ut till förskolor, skolor, LSS och äldreomsorgen inkl. matlådor till hemmaboende.

Utöver måltidsproduktionen förmedlar kosten livsmedel mm till kommunens verksamheter.

Kostpolicyn

Policyn består av två delar, den ena delen är den ekonomiska styrprincipen och den andra beskriver vad vi skall förhålla oss till.

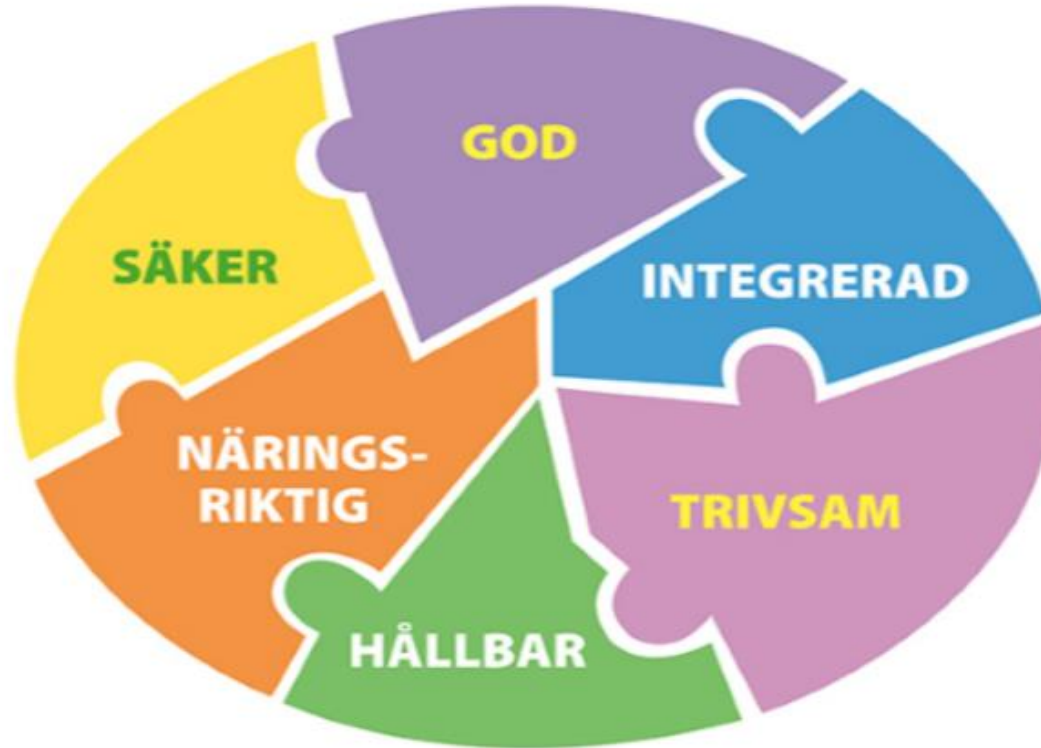
Syftet med policyn:

- Servera god mat av hög kvalitet och bra näringsinnehåll i kommunens samtliga verksamheter.
- Säkerställa en bra näringsstatus och förebygga undernäring hos äldre.
- Genom måltiderna förebygga kostrelaterade problem.
- Sträva efter att göra det bästa valen ur etiska och miljömässiga utgångspunkter.

Andra styrdokument att förhålla oss till

- Skollagen – Måltiderna skall vara näringsriktiga och kostnadsfria.
- FN:S Barnkonvention - Eleven skall uppmärksammas och känna sig trygg i måltidsmiljön.
- LOV – Lagen om valfrihet, erbjuda samtliga matgäster valmöjligheter mellan olika rätter.
- Livsmedelsverkets riktlinjer – Verksamheten följer riktlinjer som gäller och följs upp via kostdatasystem (Matilda).
- Miljö och hälsa – Livsmedelskontroller.

Måltidsmodellen



Modellen ger en helhetssyn på måltiderna.
Kostpolicyn bygger på denna modellen för att
säkerställa bra måltider.



Att måltiden tas tillvara som en resurs ex måltidspedagogik i förskola/skola. Att låta barnen använda sina sinnen så som lukt, smak känsel, syn och hörsel bidrar till ett kreativt lärande och möjligheten att prova nya smaker. Smaker som kanske inte erbjuds i hemmet. Lärande på detta sättet skapar förståelse vart maten kommer ifrån. Att ge barnen förutsättning i låg ålder lära sig sambandet mellan måltiden kultur, natur, miljö och hälsa bidrar till en ökad förståelse även i vuxen ålder.

Att få tycka till i kostfrågor ökar delaktigheten. Genom kostråden får vi feedback och synpunkter på hur maten upplevs.



Oavsett målgrupp så är det en helhetsstämning som skapar trivsel. Att känna sig välkommen och vänligt bemött i en trivsamt matmiljön är viktig i alla verksamheter. Att lokalerna då är rätt utformade och ändamålsenliga är av stor vikt. Måltiden är en källa för sociala kontakter som bidrar i sin tur till ökad trivsel. Måltiderna skall vara jämnt fördelade under dagen så att barnen orkar prestera och för det äldre att nattfastan inte blir för lång. Oavsett målgrupp är det viktigt att få känna matro för ett ökat välbefinnande.



Genom att göra medvetna val av både livsmedel och arbetssätt bidrar vi till att minska belastningen på miljön.

Vid livsmedelsupphandling samarbetar Lysekil med 7 andra kommuner. I denna gruppen beslutas vilken inriktning som skall följas samt val av de mest lämpliga livsmedel utifrån ett miljö, etiskt, djurskydds och ett generellt hållbarhetsperspektiv. En inriktning kan vara att öppna upp för lokala producenter och att köpa fisk från hållbara bestånd.

Hur jobbar verksamheten med hållbarhet..

- Källsortering
- Energibesparing genom att köra fulla diskmaskiner
Att inte starta upp utrustning för tidigt på dagen.
- Att använda doseringsmått vid användning av kem.
- Samordnar transporter så onödiga extra turer kan undvikas i form av centrerade inköp.
- Minska matsvinnet genom att kunden själv beställer rätt antal portioner och dess tillbehör.
- En Kiruna våg är inköpt för att mäta matsvinn.
Eleverna ser då hur mycket mat som slängts direkt.



Näringsrik mat som hamnar i magen ger förutsättningar för att må bra.

Alla recept som används i kosten är näringsberäknade. Näringsrik mat är viktig för att barnen skall orka med skolarbetet och för de äldre att minska undernäring.

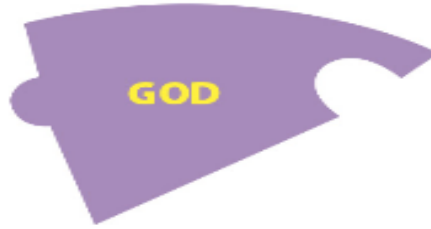
Genom bra måltider förebyggs kostrelaterade problem som övervikt/fetma, diabetes, högt blodtryck samt hjärt & kärl sjukdomar.

Att erbjuda alternativa rätter ökar matgästens valfrihet och därmed sannolikheten att alla vill äta måltiderna som erbjuds.

Nyckelhålsmärkta produkter är ett bra hjälpmedel att finna produkter utan dolt socker.



All mat som serveras skall vara säker att äta, matgästen skall känna sig trygg och inte bli sjuk av maten. Livsmedelslagstiftningen har riktlinjer som följs i form av hygienrutiner. Dessa rutiner innehåller olika delar så som spårbarhet, temperatur samt rengöringsrutiner som efterlevs och kontrolleras av miljö & hälsa. Föra att säkerställa säkerheten krävs det utbildad kompetent och engagerad personal. För matgäster med födoämnesallergier erbjuds specialkost, alla skall ha möjlighet till en bra måltid.



Bra råvaror, engagemang + kunskap = God mat!

Att lägga upp maten vackert så det ser lockande ut är viktigt för att väcka aptit och intresse. Färger och former gör att vi vill äta lite mer även doften har en stor betydelse hur vi upplever maten. För att stimulera de äldre till att vilja äta kan man erbjuda aptitretare i form av minirätter typ snittar. Genom att de äldre äter minskar vi risken för undernäring samt fallolyckor som vi tidigare har varit inne på. Detta gynnar Sveriges ekonomi då sjukvårdsbehovet minskar, de äldre håller sig friskare och har möjligheten att bo hemma längre tid utan insats.

Viktiga aktörer

För att kosten skall klara av att följa kostpolicyn och måltidsmodellens alla pusselbitar krävs det en samsyn och engagemang från andra förvaltningar.

Utbildningsförvaltningen behöver vara en drivande aktör kring måltidspedagogiken och trivseln i matsalen.

Socialförvaltningen behöver vara den drivande aktören kring måltiderna och miljön för de äldre.

Fastighetsägarna behöver vara delaktiga i planering av ändamålsenliga lokaler som avser måltider.

Nätverksträffar ex kring kommuner, Måltid Sverige skolmatsakademin, Mattanken mf.

Planer framåt

- Revidera kostpolicyn så den blir **tydlig** så alla förstår sitt **ansvar** i de olika målgrupperna.
- Att få igång ett gemensamt driv och tänk kring **måltidspedagogiken**.
- Arbeta vidare med **integrationen** mot måltiden
- Bli ännu bättre på **hållbarhetsarbetet**.
- Arbeta fram en **livsmedelsstrategi** tillsammans med Hållbar utveckling, för att nå riksdagens mål **60% ekologiskt år 2030**.
- Nya **kostråd** kommer för äldre nu i höst.
- Arbetet kring **krisarbetet** samt **pandemiförråd**